

#26 BELGIAN DUBBEL

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **21**
- SRM **18.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (42.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.25 kg (32.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.75 kg (10.7%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4.3%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.3%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.3 kg (4.3%)	78.3 %	542
Na ostanie 10 min gotowania				
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.1 kg (1.4%)	78.3 %	2
Na ostanie 10 min gotowania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	60 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew T-58	Ale	Gęstwa	300 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	candi sugar, dark	300 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	candi sugar, clear	100 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min